



Saveurs Jean-Claude Ribaut La bataille d'Alsace entre terroir et cépage



En Alsace, les cigognes suivent la route des vins. Le vignoble, adossé au massif sous-vosgien, leur sert de repère lors des migrations saisonnières. Ce vignoble à l'abri des vents et des précipitations d'ouest, sur une centaine de kilomètres de collines calcaires n'excédant pas 3 ou 4 kilomètres de large, est sans doute l'un des plus pittoresques de France. Et sans doute l'un de ceux où la controverse entre les vignerons est actuellement la plus vive.

La plupart des vins, en effet, sont des blancs dont l'intensité du potentiel aromatique tient aux cépages, qui mûrissent sous un climat élémentaire permettant une maturation lente et magnifique. Ce sont les vins les plus parfumés, voire les plus floraux, de France. Les principales variétés sont le riesling, le gewürztraminer, le sylvaner et le pinot gris – appelé tokay jusqu'en 2007.

Ces noms, aussi connus scientifi- quement, n'indiquent pas le lieu où la vigne a prospéré, car l'usage pré- voit de faire suivre l'appellation régionale de l'indication du cépage, au détriment de la mention des terroirs. Or l'Alsace, plaine d'effon- drement entre le Massif vosgien et la Forêt-Noire, est une mosaïque géologique avec près de 800 faciès différents. Et la plupart des com- munes viticoles connaissent au moins quatre ou cinq terrains issus de formations géologiques différentes.

D'où la complexité de la délimi- tation des aires d'appellation et la simplification attachée à la men- tion du cépage. Une simplification regrettable pour Jean-Michel Deiss, qui plaide pour une appro- che exclusivement axée sur le caractère des terroirs. Le vigneron l'applique à Bergheim par la recherche d'une maturité physio- logique parfaite des raisins afin de proposer des cuvées abouties exprimant avec exactitude les

nuances de chaque cru. Jean Hugel, grande figure du vignoble alsacien disparue en 2009, s'était attaché à la question de la stricte délimitation des terroirs.

Fort d'une tradition ancienne fondée sur la « complantation », Jean-Michel Deiss a réussi à faire reconnaître l'originalité de son approche. La complantation consiste à cultiver des cépages dif- férents sur une même parcelle. Ils sont élevés et vendangés ensen- ble sur un même terroir et sui- vront un même processus de vini- fication. Dès lors qu'ils consti- tuent un assemblage de fait, in situ, il n'est plus possible de les qualifier par le nom d'un cépage.

La complantation consiste à cultiver des cépages différents sur une même parcelle

« De tout temps, il a existé une tradition de complantation de dif- férents cépages en Alsace, plaide-t-il. Dans mon grand cru de l'Alten- berg de Bergheim, tous les cépages se ressemblent, car c'est la pureté du terroir de l'Altenberg qui domine. » L'Altenberg est au cœur du champ de bataille géologique qui met au contact des calcaires du jurassique et des marnes du lias. La vigne doit plonger en profon- deur pour trouver son énergie.

Ce grand cru est un vin manifes- te, qui encourage Jean-Michel Deiss, élu depuis peu président du Syndicat des grands crus d'Alsace, à convaincre ses pairs – une cin- quantaine – de réviser la relation de leur production avec les ter- roirs. Il ne réussira sans doute pas, cependant, à convaincre l'Associa- tion des viticulteurs d'Alsace, qui fait circuler une lettre ouverte pla- dant pour la priorité des cépages. La guerre picrocholine est culturel- le avant d'être commerciale. ■